

令和4年度北九州市食品衛生監視指導計画 実施結果

令和5年6月

北九州市

目次

第一	はじめに	．．．．．	2
第二	監視指導の実施結果（基本的事項）	．．．．．	2
	1 施設への立入検査		
	2 食品等の収去検査		
第三	監視指導の実施結果（事業別）	．．．．．	6
	1 重点対策		
	2 市内流通食品の衛生対策		
	3 市内流通食品等の実態調査		
	4 食品、添加物等の一斉取締り		
	5 その他の関連調査		
第四	食品等事業者の自主的な衛生管理の実施	．．．．．	20
第五	関係者相互間の情報及び意見の交換 （リスクコミュニケーション）	．．．．．	20
	1 市民との情報及び意見の交換		
	2 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供		
第六	食品衛生に係る国際協力	．．．．．	22
第七	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	．．．．．	22

第一 はじめに

北九州市では、市民の健康保護を図ることを目的に、食品衛生法第24条の規定に基づき北九州市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、保健所（東部生活衛生課・西部生活衛生課）を中心に食品衛生に関する監視指導を行うとともに、食品の安全に関する情報提供及び意見交換等を行っています。

監視指導等では、市内関係部局のほか、国や他自治体等の食品衛生担当部局や農林水産部局と連携して対応しています。

【本計画の実施区域】 北九州市内全域

【本計画の実施期間】 令和4年4月1日～令和5年3月31日

※令和4年度も、新型コロナウイルス感染症の影響により、感染拡大を防止する観点から、施設への立入、収去、リスクコミュニケーション事業等について当初計画より規模を縮小して実施しました。

第二 監視指導の実施結果（基本的事項）

1 施設への立入検査

これまでの違反履歴及び食中毒等の発生状況、業種、取扱い食品、施設規模等を考慮して効率的な監視指導を行い、次のとおり衛生上の不備等に対しては指導を行いました。

施設基準違反：0件、管理運営基準違反：3件、製造基準等違反：0件、表示基準違反：35件、その他：19件

表1 立入検査実施結果

対象施設	監視対象施設数	立入検査延施設数
	※R4 施設数	← R3 施設数
旧法許可を要する施設 ※1	10,775 ← 12,806	2,342 ← 3,216
旧法許可を要しない施設 ※2	9,428 ← 9,489	1,680 ← 2,310
改正法許可を要する施設 ※3	4,627 ← 1,977	4,958 ← 2,040
改正法届出を要する施設 ※4	7,508 ← 6,642	2,592 ← 1,403
総数	32,338 ← 30,914	11,572 ← 8,969

- ※1 令和3年6月改正前の食品衛生法に基づく許可業種：飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、清涼飲料水製造業、そうざい製造業、添加物製造業 等
- ※2 令和3年6月廃止前の福岡県食品取扱条例に基づく許可業種：ところてん製造業、おきうと製造業、食品販売業 等
その他：社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設、野菜果物販売業、菓子販売業 等
- ※3 令和3年6月改正後の食品衛生法に基づく許可業種：飲食店営業、菓子製造業、魚介類販売業、食肉販売業、そうざい製造業、水産食品製造業、漬物製造業、みそ又はしょうゆ製造業、冷凍食品製造業 等
- ※4 令和3年6月改正後の食品衛生法に基づく届出業種：魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）、食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）、乳類販売業、野菜果物販売業、米穀類販売業、コンビニエンスストア、コーヒー製造・加工業、農産保存食料品製造・加工業、調味料製造・加工業、製茶業、行商、集団給食施設 等

また、営業許可の申請時には施設に立入り、施設基準・管理運営基準の遵守状況の確認、食品の適正な取扱い等に関する指導を行いました。

なお、以下の施設については、重点的に立入検査を行いました。

表2 重点的に立入を行った施設

対象施設	監視対象施設数	立入検査延施設
総合衛生管理製造過程承認施設	1	4
特定食品製造施設	1,496	1,311
集団給食施設	934	745
大規模食品取扱施設（大量調理施設・大規模流通施設）	52	137
総数	2,483	2,197

2 食品等の収去検査

不良な食品の流通を防止するため、市内で生産・製造される食品及び市内を流通する食品を対象に、目的に応じた検査を行いました。

表3 収去検査実施結果

食品分類		検体数	不良 検体数	検査項目数	
				理化学検査	微生物学検査
				※R4 実施結果 ← R3 実施結果	
魚介類		109 ← 130 (21) ← (34)	0	465	178
魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く）		145 ← 145 (3) ← (4)	0	953	202
肉卵類		52 ← 50 (0) ← (0)	0	317	45
肉卵類加工品（かん詰・びん詰を除く）		24 ← 25 (1) ← (2)	0	161	46
アイスクリーム類・氷菓		10 ← 10 (0) ← (0)	0	－	20
冷凍食品		22 ← 0 (0) ← (0)	0	154	20
穀類及び穀類加工品（かん詰・びん詰を除く）		37 ← 18 (3) ← (0)	0	19	69
野菜類・果物		231 ← 224 (40) ← (52)	1	39,792	144
野菜類・果物加工品（かん詰・びん詰を除く）		75 ← 46 (11) ← (9)	1	451	51
菓子類		83 ← 56 (5) ← (2)	0	114	148
清涼飲料水		30 ← 26 (4) ← (0)	0	215	39
酒精飲料		2 ← 8 (2) ← (8)	0	2	－
水・氷雪		55 ← 51 (0) ← (0)	0	－	124
かん詰・びん詰食品		18 ← 8 (18) ← (8)	0	33	－
その他の食品		37 ← 20 (2) ← (1)	0	80	100
添加物	化学的合成品及びその製剤	2 ← 0 (0) ← (0)	0	5	－
器具及び容器包装		9 ← 9 (7) ← (3)	0	45	－
乳・乳類加工品・乳製品		10 ← 20 (0) ← (10)	0	44	13
計		951 ← 846 (117) ← (133)	2 (0)	42,850	1,199

()内は、輸入食品の再掲

表4 違反食品の発見に対する措置状況（本市発見分）【2件】

No	食品名等	適用条項	違反内容	措置・指導事項等
1	きゅうり	第13条第3項	基準値を超える残留農薬（プロチオホス）を検出	当該品の生産者を管轄する自治体へ情報提供
2	野沢菜（醤油漬）	第13条第2項	基準値を超える添加物（ソルビン酸）を検出	流通前であったため、添加物の使用基準、HACCPによる衛生管理の徹底を指導

第三 監視指導の実施結果（事業別）

1 重点対策

食品衛生法の改正や近年の食中毒の発生状況や市民の関心等を踏まえ、重点対策として、①食肉の衛生対策事業、②ノロウイルス食中毒予防対策事業、③HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業を行いました。

各事業では、施設の立入検査、食品等の収去等検査、食品関係事業者や市民への啓発を行い、食中毒等の危害発生防止や制度の周知に努めました。

（１）食肉の衛生対策事業

近年多発している肉料理を原因とするカンピロバクター属菌や腸管出血性大腸菌（0157 等）による食中毒の発生を未然に防ぐため、次の対策を行いました。

食肉の処理（と畜場、食肉・食鳥処理業者）、流通（食肉販売店等）及び提供（焼肉店等の飲食店）の各段階に対し、施設の衛生管理や食肉の衛生的な取扱いについて指導し、拭き取り検査等を行いました。

また、食肉を取り扱う事業者に対する衛生講習会や市民を対象とした出前講演、啓発チラシ・情報誌・ホームページ等での情報提供、キャンプ場での啓発を行い、食肉の生食や、食肉の加熱不足の危険性について啓発に努めました。

令和４年度も引き続き、特に鶏肉に対する衛生対策に力を入れ、鶏たたき等生食料理を取り扱う飲食店に対し、重点的に指導を行いました。また、食肉の生食による食中毒の危険性について、大学生や一般市民に対してリスクコミュニケーションを行いました。

表５ 食肉の衛生対策事業実施結果

A. 監視指導及び収去等検査実績

対象施設	立入検査	収去等検査			
	延べ監視 施 設 数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
と畜場	248	牛枝肉	48	中枢神経系組織由来物質(GFAP)残留量	GFAP の残留を確認[0]
		牛・豚枝肉	120	生菌数、腸内細菌科菌群	
		牛・豚肉の拭き取り	15	生菌数、腸内細菌科菌群	
食鳥処理場	1	食鳥と体拭き取り、設備等	5	生菌数、大腸菌群 カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	
食肉処理業	127	ミンチ肉	4	カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	
飲食店営業等 (焼肉・焼鳥)	909	結着肉	0		
食肉販売業	149	馬刺し、鶏たたき等生食用	6		
食肉製品製造業	31				
計	1,465		198		

B. 衛生講習会開催実績

対象者	回数	延参加者数
と畜場従事者	18	85
食肉販売店・飲食店等	33	961
消費者等	5	79

(2) ノロウイルス食中毒予防対策事業

ノロウイルスによる食中毒の発生が特に増加する冬期に、飲食店、魚介類販売店、集団給食施設等の施設に立入り、衛生指導を行いました。

令和4年度も、前年度に引き続き、食中毒の影響が大きい病院、社会福祉施設等の集団給食施設や大量調理施設等に対して、消毒方法等の実技講習を含む衛生指導を行い、従業員の衛生意識の向上や施設長など責任者への啓発に努めました。

また、小学校等の施設に対して、手洗い啓発のための機材（解説 DVD 付き）の貸し出し及び技術的サポートを行い、北九州市オリジナルの「きたきゅう手あらいうた」を用いて、正しい手洗いを普及する取り組みを行いました。

その他、市内で生産される生食用から付かきのノロウイルス検査を行いました。

表6 ノロウイルス食中毒予防対策事業実施結果

A. 監視指導及び収去検査実績

対象施設	立入検査	収去検査																					
	延べ監視 施 設 数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数																		
かき生産者	24	生食用から付かき	8	ノロウイルス	ノロウイルス検出 [0]																		
魚介類販売業	166	B. 衛生講習会開催実績 <table><tr><th colspan="3">衛生講習会</th></tr><tr><th>対象者</th><th>回数</th><th>延参加者数</th></tr><tr><td>飲食店営業者等</td><td>34</td><td>1,048</td></tr><tr><td>高齢者社会福祉施設等</td><td>2</td><td>96</td></tr><tr><td>小学生等</td><td>3</td><td>39</td></tr><tr><td>消費者等</td><td>3</td><td>124</td></tr></table>				衛生講習会			対象者	回数	延参加者数	飲食店営業者等	34	1,048	高齢者社会福祉施設等	2	96	小学生等	3	39	消費者等	3	124
衛生講習会																							
対象者	回数					延参加者数																	
飲食店営業者等	34					1,048																	
高齢者社会福祉施設等	2					96																	
小学生等	3					39																	
消費者等	3					124																	
飲食店営業	1,671																						
菓子製造業	244																						
食品製造業	198																						
食肉販売業	106																						
食品販売業	66																						
給食施設、学校等	730																						
計	3,205																						

(3) HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業

令和3年6月1日の本格施行に伴い、食品等事業者に対し、施設への立入りや窓口の相談等を通じ、厚生労働省の業種別手引書や本市独自で作成した各種リーフレット等を活用し、周知や導入に関する助言指導を行いました。

表7 HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業実施結果

対象施設	施設立入時の指導	講習会	
	延べ監視施設数	実施回数	参加人数
飲食店営業	1,980	30	911
食品製造業	1,224		
食品販売業	1,477		
給食施設	723		
合計	5,404	30	911

2 市内流通食品の衛生対策

市内で処理される獣畜や食鳥、市内で生産、加工又は製造される食品及び市内を流通する食品等の安全性確保と食品表示の適正化のために、以下の事業を行いました。

(1) 食品表示に関する啓発指導事業

食品表示法で表示基準が定められた食品、食品添加物について表示適正化のための監視指導、助言等を行いました。

表8 食品表示に関する啓発指導事業実施結果

A. 監視指導及び収去検査実績

対象施設	立入検査	収去検査			結果 [] 内は件数
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	
食品販売業 食品製造業 菓子製造業	2,793	加工食品、生鮮食品、 食品添加物	918	食品表示	食品表示法違反 [35]

B. 食品表示に関する講習会開催実績

衛生講習会		
対象者	回数	延参加者数
飲食店営業者等	3	79
消費者等	8	329

(2) 輸入食品の安全性確保事業

国内流通の拠点である中央卸売市場や市内の大型スーパー等における輸入食品の収去検査を行い、違反・不良食品の発見に努めました。

表9 輸入食品の安全性確保事業実施結果

対象施設	収去検査			
	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚介類せり売り業 魚介類販売業	生食用鮮魚介類	20	腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 残留動物用医薬品	成分規格違反等 [0]
	魚介類加工品	3	腸炎ビブリオ 食品添加物 等	成分規格違反等 [0]
	二枚貝	1	麻痺性貝毒	規制値（厚労省通知） 超過 [0]
中央卸売市場 食品販売業	野菜・果実	40	残留農薬 食品添加物	成分規格違反等 [0]
食品販売業 豆腐製造業	加工食品（穀類加工品、菓子類 等）	53	食品添加物 組換え遺伝子 等	成分規格違反等 [0]
計		117	※検査検体数は全て他の事業の再掲	

(3) 獣畜等の処理の適正確保事業

獣畜等の処理の適正化を図るため、と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）及び食鳥処理場に搬入される食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）について、法令に基づいた検査により食用に適さない獣畜等を排除しました。

また、伝達性海綿状脳症（BSE 等）対策として、と畜場に搬入される対象獣畜（24 ヶ月齢超の牛のうち臨床症状を呈するもの、めん羊及び山羊のうち臨床症状を呈するもの）において、特定危険部位等の除去及び焼却を行うとともに、せき柱の適切な処理を指導しました。

表10 獣畜等の処理の適正確保事業実施結果

実施内容	検査項目	対象食品等	検査件数	検査結果等 [] 内は件数
と畜検査	疾病等	牛（全頭）	9,403	とさつ・解体禁止 [1] 全部廃棄 [11] 一部廃棄 [16,241]
		豚（全頭）	36,172	
		馬（全頭）	0	
		めん羊（全頭）	0	
		山羊（全頭）	0	
BSE等スクリーニング検査	異常プリオン タンパク質	牛	0	BSE等陽性 [0]
食鳥検査	疾病等	鶏（全羽）	0	全部廃棄 [-] 一部廃棄 [-]

(4) 遺伝子組換え食品監視指導事業

市内のスーパー等で販売されているとうもろこし加工品について、安全性未審査の遺伝子組換え作物が混入していないことを検査して確認しました。また、市内の菓子製造業者等に対し、原料の管理と適正な表示に関する指導を行いました。

表１１ 遺伝子組換え食品監視指導事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
菓子製造業 食品販売業 豆腐製造業	128	とうもろこし加工品	10(0)	組換え遺伝子	組換え遺伝子の検出 [0]

()内は、輸入食品の再掲

(5) アレルゲン混入防止対策事業

食物アレルギーによる健康被害を防ぐため、市内で製造される菓子やパン等について、卵、乳を使用していないとする食品へ卵・乳成分の混入がないか検査で確認するとともに、製造工程での混入防止について指導しました。

表１２ アレルゲン混入防止対策事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
菓子製造業 食品販売業 弁当・仕出し屋等	694	パン、菓子類 そうざい	16	特定原材料 (卵、乳)	卵成分の検出 [1] 乳成分の検出 [0]

(6) 魚介類等の衛生対策事業

魚介類による食中毒を予防するため、魚介類販売業者等に対して温度管理や表示に関する監視指導を行うとともに、魚介類の衛生的な取扱いやふぐに関する衛生講習会を行いました。

監視指導においては、生食用鮮魚介類や市内で生産されるから付かき等について腸炎ビブリオ等の細菌に関する検査を行い、成分規格に適合しているか確認しました。また、腸炎ビブリオを指標とした市場内の卸売業者が所有するいけすの水の汚染状況のモニタリング検査や、かき養殖業者が使用する浄化水の加工基準への適合状況の検査、魚介類加工品を対象にヒスタミンの検査を行いました。

さらに、フグによる食中毒を防止するため、流通の拠点である公設地方卸売市場において、有毒フグ（ドクサバフグ及び正体不明フグ）の排除に努めるとともに、魚介類販売店や飲食店等フグを取り扱う施設の監視指導及びふぐ処理師に対するフグ鑑別の徹底を指導しました。

表１３ 魚介類等の衛生対策事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視 施 設 数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚介類せり 売り業	64	二枚貝	5 (1)	麻痺性貝毒	規制値（厚労省通知） 超過 [0]
		魚介類加工品	27 (3)	漂白剤、腸炎ビブリオ、 ヒスタミン等	成分規格違反等 [0]
魚介類販売業	773	生食用鮮魚介類	34 (13)	<共通>	市指導基準違反 [0]
		生食用かき	8	腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 生菌数	成分規格違反等 [0]
		水、氷雪	41	<かきのみ>	
かき養殖業者	24	生食用から付かき	8	E. coli 最確数 <かき浄化水のみ>	成分規格違反等 [0]
		海水(浄化前、浄化後)	14	大腸菌群最確数	
飲食店営業等	596			()内は、輸入食品の再掲	
計	1,457		137 (17)		

（７）農産物の安全性確保事業

中央卸売市場及び市内の食品販売店、産地直売所等において、農産物の残留農薬検査及び柑橘類の防ばい剤検査を行いました。また、市内の食品製造業において原材料に含まれる残留農薬検査を行いました。

さらに、中央卸売市場内の野菜及び果物販売店を対象とした残留農薬等に関する衛生講習会を行い、知識の向上に努めました。

表１４ 農産物の安全性確保事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視 施 設 数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
中央卸売市場 (青果卸売業者・青果物販売店)	568	野菜 果物 穀類	231 (40)	残留農薬 <柑橘類のみ> 防ばい剤	残留農薬基準超過 [1]
食品販売業	30				
食品製造業	196				
計	794		231 (40)	()内は、輸入食品の再掲	

(8) 加工食品等の安全性確保事業

スーパー等で販売される食品等及び市内製造業者で製造される食品について、食品衛生法で定められた基準（成分規格、添加物使用基準、表示基準等）に適合しているか、立入検査及び収去検査により確認しました。また、食品等事業者に対して衛生講習会を行い、知識の向上に努めました。

表15 加工食品等の安全性確保事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視 施 設 数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
水産製品製造業 清涼飲料水製造業 食肉製品製造業 豆腐製造業 菓子製造業 その他食品製造業 食品販売業 等	2,545	冷凍食品	22 (0)	食品添加物 汚染指標菌 成分規格等	成分規格違反 [0] 添加物使用基準違反[1] 表示違反[2]
		魚介類加工品	145 (3)		
		肉卵類加工品	24 (1)		
		野菜類・果物加工品	75 (11)		
		穀類加工品	37 (3)		
		アイスクリーム類・氷菓	10 (0)		
		菓子類	83 (5)		
		清涼飲料水	30 (4)		
		酒精飲料	2 (2)		
		水	54 (0)		
		かん詰・びん詰食品	18 (18)		
		乳・乳製品	10 (0)		
		その他の食品	37 (2)		
		食品添加物	2 (0)		
		器具・容器包装	9 (7)		
計	2,545		558 (56)	()内は、輸入食品の再掲	

(9) デリバリー・テイクアウト実施施設への食中毒予防対策事業

デリバリーやテイクアウト等で提供される食品による食中毒の発生を防ぐため、営業許可の申請時や通常監視による立入調査において、飲食店等の事業者に対し、食品の衛生管理に関する指導、周知啓発を行いました。

表16 デリバリー・テイクアウト実施施設への
食中毒予防対策事業実施結果

対象施設	窓口相談・施設立入時の指導
	延べ監視施設数
飲食店営業 等	2,713

3 市内流通食品等の実態調査

市内を流通する野菜、食肉、魚介類等の食中毒菌や動物用医薬品による汚染状況等の実態調査を行いました。

(1) 食中毒菌汚染実態調査

食肉（生食用の鶏肉、結着処理等を施した肉等）、野菜（主に生食となる野菜、漬物用の野菜）について食中毒菌（大腸菌、腸管出血性大腸菌（026/0103/0111/0121/0145/0157）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌）による汚染状況を調査しました。

表 17 食中毒菌汚染実態調査実施結果

収去等検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
野菜類	トマト、レタス、 キュウリ、キャベツ 等	38(0)	大腸菌 腸管出血性大腸菌 (026/0103/0111/0121/0145/0157) サルモネラ属菌 <生食用の鶏肉等> カンピロバクター属菌	大腸菌陽性 [0] 腸管出血性大腸菌陽性 [0] サルモネラ属菌陽性 [1] カンピロバクター属菌陽性 [1]
肉類	生食用食肉 等	10(0)		
加工食品	漬物	6(0)		
計		54(0)	() 内は、輸入食品の再掲	

(2) 畜水産物の残留有害物質モニタリング検査

厚生労働省実施事業の一環として、畜水産食品（食肉、鶏卵、生乳、養殖魚）に動物用医薬品等の残留がないか調査しました。

表 18 畜水産物の残留有害物質モニタリング検査実施結果

収去等検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
肉卵類	牛（筋肉・肝臓・腎臓）	3(0)	動物用医薬品（抗生物質、 合成抗菌剤） <牛と鶏の筋肉のみ> 残留農薬	動物用医薬品等の検出 [0]
	豚（筋肉・肝臓・腎臓）	30(0)		
	鶏（筋肉）	2(0)		
	鶏の卵	4(0)		
乳類	生乳	1(0)		
魚介類	養殖魚	18(4)		
計		58(4)	()内は、輸入食品の再掲	

(3) 魚介類の汚染有害物質モニタリング検査

魚介類について、重金属等の有害物質の蓄積量を調査しました。

表19 魚介類の汚染有害物質モニタリング検査実施結果

買上検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚介類	天然魚	10(0)	P C B	暫定的規制値※（水銀）超過 [1]
	天然魚、養殖魚	20(3)	水銀	
計		30(3)	()内は、輸入食品の再掲	

※食品衛生法で定められた成分規格ではなく、指導指針として位置付けられているもの。

4 食品、添加物等の一斉取締り

時期を定めて一斉に監視指導を行い、食品による危害発生の未然防止に努めました。

(1) 夏期一斉取締り

夏期に多発する細菌性食中毒等食品による事故の防止及び食品衛生の積極的な確保を図るため、重点的な監視指導を行いました。

特に、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 0157 等による食肉の生食等を原因とする食中毒や、腸炎ビブリオによる生食用鮮魚介類等の喫食を原因とする食中毒は、夏場に発生しやすいことから、適正な食品の取扱いについて指導を行いました。

(2) 年末一斉取締り

多種類の食品が短期間で大量に流通する年末に、積極的に食品衛生の確保を図る見地から、大量調理施設、大規模流通食品製造施設、魚介類販売業を行う施設等を対象に重点的な監視指導を行いました。

また、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、ふぐ取扱い施設に対してふぐ処理師の遵守事項等、ふぐの適切な取扱いについて指導しました。

表20 一斉取締り実施結果

	実施時期	対象施設	立入検査			収去検査		
			延べ監視 施設数	違反 件数	違反内容 [] 内は件数	検体数	違反 件数	検査結果 [] 内は件数
夏期 一斉	6月1日 ～ 8月31日	飲食店営業 大量調理施設 集団給食施設 食品製造業	3,242	17	食品衛生法違反[8] 食品表示法違反[9]	299	0	成分規格違反[0]
年末 一斉	10月1日 ～ 12月28日	食肉販売業 魚介類販売業 等						
			3,320	15	食品衛生法違反[6] 食品表示法違反[9]	179	0	成分規格違反[0]

※延べ監視施設数、収去検査件数ともに各事業の再掲

5 その他の関連調査

(1) 食中毒等健康危害発生時の調査

市内で食中毒の疑いがある事件が発生した場合、又は他自治体からの食中毒関連調査依頼があった場合は、速やかに危害の発生状況等の調査を行い、必要に応じて営業停止などの行政処分、施設の清掃・消毒指示、従業員に対する衛生教育等を行いました。

表21 食中毒発生状況 【18件】

No	発生月日	発生場所	原因施設	原因食品	摂食者数	患者数	死者数	原因物質
1	5月13日	小倉南区	魚介類販売店	魚介類の刺身	3	1	0	アニサキス
2	5月23日	八幡西区	飲食店	鶏料理（推定）	3	3	0	カンピロバクター
3	6月4日	小倉北区	飲食店	鶏コース料理（推定）	7	5	0	カンピロバクター
4	6月22日	小倉北区	飲食店	ゴマサバの刺身（推定）	2	1	0	アニサキス
5	7月15日	門司区	不明	サバの押し寿司	2	1	0	アニサキス
6	7月21日	小倉北区	飲食店	仕出し弁当（推定）	76	21	0	ぶどう球菌
7	10月9日	小倉北区	飲食店	鶏コース料理（推定）	6	4	0	カンピロバクター
8	10月15日	八幡西区	認定こども園	当該施設で調理された給食（推定）	161	33	0	サルモネラ属菌
9	10月17日	小倉北区	飲食店	鶏のレバー刺しを含む料理（推定）	2	2	0	カンピロバクター
10	10月22日	門司区	魚介類販売店	しめ鯖（推定）	4	1	0	アニサキス
11	10月23日	小倉北区	飲食店	しめ鯖（推定）	2	1	0	アニサキス
12	10月24日	不明	飲食店	魚介類（推定）	5	1	0	アニサキス
13	11月10日	小倉北区	家庭	ヒラメの刺身	4	4	0	クドア・セブテンブクタータ
14	11月13日	門司区	魚介類販売店	しめ鯖又はイカの塩辛（推定）	2	1	0	アニサキス
15	11月21日	小倉南区	家庭	ツブ貝	1	1	0	テトラミン
16	11月25日	小倉北区	魚介類販売店	しめ鯖（推定）	2	1	0	アニサキス
17	12月5日	門司区	不明	サバの漬け又は刺身（推定）	2	1	0	アニサキス
18	3月24日	小倉南区	高齢者施設	施設で調理された料理（推定）	49	18	0	ノロウイルス
計					333	100	0	

※ 原因食品が特定できなかった場合は（推定）と表現しています。

表 2 2 食中毒等発生時の検査実施状況

検体分類 \ 検査項目	食中毒菌	ウイルス	その他
関係者便・吐物	93	38	15
食品	52	0	3
施設・器具等拭き取り等	55	0	0

(2) 苦情・違反食品関連調査

市民からの食品関係営業施設に対する苦情や異物混入、変質等不良食品に関する苦情及び他自治体から違反食品等（食品に直接摂食する器具及び容器包装を含む。）に関する調査依頼があった場合は、速やかに調査し必要な措置を講じました。

また、関係機関の間で情報を共有し、合同で立入検査を実施するなど、連携して対応しました。

表 2 3 苦情処理実施状況 【248件】

内容	件数	主な事例	措置・指導内容等
異物混入	43	生姜焼き弁当に毛が入っていた。	原因究明と再発防止を指導。
		学校給食に金属片が混入していた。	点検記録の方法の見直しと、異物混入対策の徹底を指導。
腐敗・変敗等	21	飲食店のセルフサービスの漬物が傷んでいた。	食品の衛生的な取扱いについて指導。
		店舗で購入した玉ねぎが腐っていた。	施設調査の上、衛生管理の徹底を指導。
カビの発生	3	粉チーズ容器にカビ様異物が付着していた。	容器洗浄後や補充時の目視確認の徹底を指導。
		ケーキにカビが生えていた。	施設調査の上、衛生管理の徹底を指導。
有症苦情	93	焼鳥店を利用し体調不良となった。	鶏肉の十分な加熱や HACCP による衛生管理の徹底について指導。
		酢ワカメを食べて、体調不良になった。	施設調査の上、衛生管理の徹底を指導。
食品添加物関係	0		
表示関係	18	表示のない弁当が無人販売所で販売されている。	適正な表示を行うよう指導。
		原材料名欄で、原材料を正しく記載していない。	適正な表示を行うよう指導。
施設の衛生	28	スーパーの店内にネズミがいた。	防除等の記録の整理、不要資材を片付けるよう指導。
		社会福祉施設での給食提供時において衛生管理に不備がある。	盛付作業時は専用の衣服・帽子を着用、調理スペース用の履物を用意等、衛生区分の徹底を指導。
食品の取扱い	26	飲食店で、清掃後に手洗いをせず調理を行っていた。	手洗いの徹底、HACCP による衛生管理を指導。
		弁当の揚げ物が加熱不十分だった。	揚げ油の温度管理、揚げ時間の遵守を指導。
その他	16	店員がマスクをしていない。	施設調査の上、衛生管理の徹底を指導。

表 2 4 市内製造・流通食品等の違反に対する措置状況
(他自治体からの情報提供、又は調査依頼に基づき対応したもの)

A. 市内製造（輸入）業者に対する措置 【5件】

No	食品名等	適用条項 (食品衛生法)	違反内容	措置・指導事項等
1	蒲焼きあなご	第 13 条第 2 項	大腸菌群が検出	積み戻しを命令。
2	イカフライ	食品表示法第 5 条	アレルゲン（卵）の欠落	自主回収の届出、適正な食品表示を指導。
3	うどん	第 6 条第 4 号	異物混入	製造施設を調査し、製造工程を確認。チェック体制の強化を指導。
4	牛肉	食品表示法第 5 条	鳥獣の種類及び内容量の欠落	適正な食品表示を行うよう指導。
5	たこ焼き	第 6 条第 4 号	異物混入	事務所内の整理整頓、HACCP による衛生管理を指導。

B. 市内流通食品等に対する措置 【7件】

No	食品名等	適用条項 (食品衛生法)	違反内容	措置・指導事項等
1	活赤貝	第 6 条第 2 号	規制値を超える麻痺性貝毒を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
2	めんつゆ	第 13 条第 2 項	基準値を超える添加物（アセスルファムカリウム）を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
3	赤貝	第 13 条第 2 項	基準値を超える腸炎ビブリオを検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
4	チョコレート	第 13 条第 2 項	当該品への使用が認められていない添加物（ソルビン酸）を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
5	白菜塩漬	第 13 条第 2 項	当該品への使用が認められていない添加物（デヒドロ酢酸）を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
6	生かき	第 13 条第 2 項	基準値を超える大腸菌を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。
7	レッドハラ ペーニョソ ース	第 13 条第 2 項	当該品への使用が認められていない添加物（安息香酸及びソルビン酸）を検出	回収命令等にもとづく流通状況調査を実施。

(3) まつり等に係る調査

えびす祭、門司みなと祭、小倉・戸畑祇園、わっしょい百万夏まつり、まつり起業祭八幡等の祭や文化祭、大学祭等のイベントが開催される際には、食品の衛生的な取扱いについての指導及びろ店等の現地調査を行いました。

(4) 総合衛生管理製造過程承認施設に対する検証・調査

総合衛生管理製造過程施設としての承認を受けている施設（市内1施設）の年1回の外部検証を行いました。

また、定期的に施設に立入り、衛生管理基準の遵守状況及び承認内容に係わる事項の実施状況を確認するとともに、それらの確実な実施を支援するための技術的・専門的な助言や指導を行いました。

(5) 夜間合同立入り

福岡県警、本市消防局及び建築都市局が合同で行う夜間査察に参加し、繁華街の飲食店に対して、営業許可の確認、施設及び取扱い食品の衛生管理等について指導を行いました。

(6) 調査研究

北九州市保健福祉局主催の研究発表会へ1題の研究発表を提出しました。

第四 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

集団給食施設、飲食店、製造・加工施設等における自主的な衛生管理向上のため、営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等を対象にして、講習会や立入検査時の情報提供及び助言を行いました。

表25 衛生講習会実施結果

実施内容	実施回数	受講者数
事業者対象講習会	58	2,021
食品衛生責任者講習会への講師派遣	23	904

第五 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

消費者に対して食品衛生に関する正しい知識や情報を提供し、関係者相互間の意見交換を促進するための事業を行いました。

1 市民との情報及び意見の交換

※については、新型コロナウイルス感染症の影響により中止しました。

（１）食品衛生懇話会

学識経験者、消費者、食品等事業者、生産者で構成された委員と食の安全に関する情報及び意見の交換、北九州市食品衛生監視指導計画についての意見交換を行うため、食品衛生懇話会を開催しました。

（２）食品安全シンポジウム※

例年は、「食の安全・安心」をテーマにシンポジウムを開催し、市民が学識経験者等と共に食品のリスクについて協議する機会を提供する。

（３）食品衛生カレッジモニター

食品衛生に対する理解を深めてもらうとともに、市の食品衛生行政に対する要望、意見等を聴くため、食物栄養学を学ぶ学生を対象に、食品衛生に関する講義、意見交換等を行うモニター事業を開催しました。

（４）食の安全たんけん隊

より多くの市民に食品衛生についての理解を深めてもらうため、食品添加物（着色料）についての説明・啓発動画を作成、案内チラシを配布し、市内の小学生を中心に、市民に対し広報活動を行いました。

（５）食品衛生市民講座

消費者を対象に、食品衛生に関する正しい知識、情報の提供及び意見交換を行う講座として、北九州市の YouTube チャンネルに「ゆるキャラと学ぶ！ノロウイルスによる嘔吐下痢症を防ぐ！」の動画を作成、配信しました。

(6) 一日食品衛生監視員委嘱事業

事前に撮影した飲食店でのHACCP取り組み事例の動画を講習会での参加者に視聴してもらうことで食品衛生監視員の疑似体験をしていただき、その後意見交換会を行いました。

(7) 八幡西区健康まつり※

例年は八幡西区役所主催の八幡西区健康まつりに保健所職員が出展参加し、来場者へ食品衛生に関する啓発を行うため、パネル展示やクイズ、ゲーム、アンケート等を実施する。

表26 リスクコミュニケーション実施結果

事業名	実施回数	参加者等	実施内容等
食品衛生懇話会	3回	懇話会会員 学識経験者 2名 消費者 3名 食品等事業者 3名 生産者 2名 オブザーバー 市関係各課長等	最近の食品衛生行政に関する情報提供・意見交換 監視指導計画に対する意見聴取
食品安全シンポジウム	中止		基調講演 パネルディスカッション
食品衛生 カレッジモニター	1回	栄養関係大学生 107名	食品衛生に関する講義（食中毒等） 質疑応答
食の安全たんけん隊	動画配信により実施		食品添加物（着色料）に関する動画配信 動画広報チラシの配布
食品衛生市民講座	動画配信により実施	一般市民等	食品衛生に関する動画配信 （ノロウイルスによる食中毒予防）
一日食品衛生監視員 委嘱事業	動画視聴と 意見交換により実施	一般市民 19名	HACCP 取り組み事例の動画視聴 意見交換
八幡西区健康まつり	中止		食品衛生に関するパネル展示、クイズ、アンケート

2 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

食中毒予防や残留農薬等食品の安全性について、消費者を対象とした衛生講習会を行いました。また、家庭における食品衛生に関する知識等について、ホームページや広報紙等を通して情報を提供しました。

表27 消費者対象講習会実施結果

実施回数	受講者数
12	357

また、前年度に引き続き、8月を「食品衛生月間」と定め、この1ヶ月間は食品衛生思想の普及・啓発、食の安全性に関する情報提供の充実に努めました。

第六 食品衛生に係る国際協力

独立行政法人国際協力機構九州国際センター（JICA 九州）が実施する国際研修「食品衛生のための行政能力強化」コース（オンラインによる動画配信）において、研修資料を作成、提供しました。

参加者：6 カ国、7 名

第七 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対して、以下の研修会、講習会及び協議会等に派遣するとともに、研究発表会の開催、参加等を通じ食品衛生に関する資質の向上に努めました。

- ・ HACCP 指導助言に係る食品衛生監視員の養成講習会
- ・ 全国（九州地区）食品衛生監視員協議会研究発表会
- ・ 全国市場食品衛生検査所協議会
- ・ 全国食肉衛生検査所協議会
- ・ 食品安全行政講習会
- ・ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会
- ・ 市保健福祉研究発表会

また、新規採用及び異動に伴う新任職員を対象に「生活衛生関係新任研修」を行い、専門的な知識や技術の早期習得に努めました。

食品衛生に関する情報提供・相談窓口

保健所東部生活衛生課 小倉北区馬借1-7-1 総合保健福祉センター4階
TEL 093-522-8728

保健所東部生活衛生課 小倉北区西港町94-9 北九州市中央卸売市場管理棟3階
(広域食品指導係) TEL 093-583-2048

保健所西部生活衛生課 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ6階
TEL 093-642-1818

保健福祉局保健衛生課 小倉北区城内1-1 北九州市役所本庁舎8階
TEL 093-582-2435

区役所保健福祉課生活衛生担当

門司区 門司区清滝1-1-1 TEL 093-331-1889

小倉南区 小倉南区若園5-1-2 TEL 093-951-1030

若松区 若松区浜町1-1-1 TEL 093-761-3769

八幡東区 八幡東区中央1-1-1 TEL 093-671-0809

戸畑区 戸畑区千防1-1-1 TEL 093-871-7568

○ 北九州市ホームページアドレス <http://www.city.kitakyushu.lg.jp/>

令和4年度 北九州市食品衛生監視指導計画（実施結果）

令和5年6月

北九州市保健福祉局保健衛生部保健衛生課

〒803-8501

北九州市小倉北区城内1-1

電 話 093-582-2435

F A X 093-582-4037

e-mail ho-eisei@city.kitakyushu.lg.jp